

Schema YSTNING, fördjupning mjuka osttyper & blåmögelostar, med Michel Lepage

Påbyggnadsutbildning. Vi ser helst att du gått vår grundkurs i Ystning (steg 1) innan. Denna kurs innehåller följande delar:

Dag 1 Mjuka osttyper; camembert

Tillverkning och teknologi kring mjuka osttyper med mögelyta, även traditionell camembert. Tillverkning av mjölksyrakultur. Teori: kemisk kvalitet på mjölken, jästkulturer. Genomgång av medhavda mjuka ostar och felsökning.

Dag 2 Mjuka osttyper med tvättad yta

Tillverkning av mjuk osttyp med tvättad yta (typ Maroilles och ost på avsyrad ostmassa). Saltning av gårdagens mjuka ostar. Teori: mikrobiologisk kontroll av mjölken och förebyggande arbete mot patogena bakterier.

Dag 3 Mjuka blåmögelostar

tillverkning av mjuk blåmögelost med kort lagring. Saltning av de mjuka ostarna från gårdagen. Teori: kontroll av mjölk kvalitet, hur undvika problem med oönskad mögelutveckling. Genomgång av medhavda blåmögelostar och felsökning.

Dag 4 Hårda blåmögelostar

Tillverkning av hårdare blåmögelost typ Roquefort. Saltning av de mjuka blåmögelostarna. Teori: riskfaktorer vid tillverkning av blåmögelostar på opastöriserad mjölk. Sammanfattning av de olika ystningsteknikerna med riktvärden för de olika parametrarna samt lagringsmetoder.